

Publicação trimestral - Jul. / Ago. / Set. 2008 - nº5

CigarWorld

The best of life

pág.4
Prazer Supremo
Whiskies de malte e charutos

pág.6
Perdomo
Três Gerações Unidas

pág.9
Uma Herdade Portuguesa
Clube de Campo Vila Galé

Nick Perdomo Jr.

Editorial

«Vive la Différence»

O mundo não pára. Ele muda e avança indiferente às nossas convicções e opiniões. Essa mudança traz constantes desafios que pudemos ou não aceitar, mas que devemos sempre respeitar. Para quem se dedica aos prazeres epicuristas, este nº5 da nossa revista apresenta, subtilmente, os efeitos de duas revoluções tranquilas que se verificaram ao longo dos últimos 5 anos. As duas romperam ideias feitas do passado e as duas tiveram o mesmo resultado: mais e melhores produtos para degustação.

Falo, obviamente, de charutos, mas também de whiskies. Nos primeiros, apresentamos mais um avanço na produção não cubana (pag. 3 e 6) e a magnífica resposta de Cuba com novos formatos. Da Escócia chega-nos a onda "single malt" (pag. 9). Se durante décadas só os "blends" eram consumidos, a evolução sociocultural elevou o malte à categoria de produto de excelência ao nível dos grandes vinhos de "terroir".

Regressando aos charutos, a revolução (ou contra-revolução, se preferirem) está no nivelamento com Cuba dos principais produtores das Caraíbas. República Dominicana, México, Honduras e Nicarágua todos apresentam hoje produtos de qualidade superior. Mas esta mudança trouxe um efeito surpreendente: acordar Cuba para a inovação. Nunca se tinham visto tantos novos puros cubanos em tão pouco tempo, nem com tanta qualidade. Edições limitadas, novos formatos, novas marcas, ressurgir de velhas marcas, temos de tudo com benefícios infinidáveis para consumidores mais liberais ou mais conservadores.

Nos whiskies, a revolução chegou a Portugal pela mão do Single Malt Club e do seu mentor Luís Garcia. O single malt revelou-se um grande companheiro para o charuto, pelos seus aromas fortes de fumo, turfa, especiarias, frutos secos ou exóticos. Também aqui, a diversidade é cada vez maior e as combinações possíveis quase infinitas. Os dados estão lançados para valorizarmos as nossas diferenças. Boas provas. ■

Michelin para impacientes

Para aqueles que aguardam com grande expectativa, e impaciência, a saída anual do mítico livrinho vermelho do Guia Michelin, com as estrelas e os comentários atribuídos aos restaurantes visitados pelos seus "inspectores" secretos, surge agora a revista "Étoile".

Com periodicidade bimestral, a Étoile antecipa e completa os famosos guias, destacando nas suas rubricas os cozinheiros com maior talento e paixão, as viagens gastronómicas ou os melhores locais para turismo. Disponível para já apenas em francês, promete levar-nos a todos os cantos do mundo da gastronomia. ■



Assinatura para Portugal - 12 publicações - PVP €56,00
www.etoilemagazine.fr

Charutos em vácuo

Para o transporte de dois charutos, e garantindo as suas condições originais durante duas semanas, foi lançado no mercado um novo dispositivo chamado "The Preserver".

A técnica utilizada para a preservação dos charutos é idêntica à utilizada para as garrafas de vinho. Através de uma bomba ao centro, é extraído o ar, para que os charutos em vácuo permaneçam com a humidade e os aromas iniciais. Como garantia suplementar, o vácuo é independente em cada uma das suas câmaras. Este novo gadget para aficionados aceita no seu interior charutos até ao tamanho Toro.



Disponível na versão Premium em metal ou Standard em plástico de grande resistência transparente. ■

Medidas 19,7 x 6,7 x 2,5 cm
 PVP €35,00

Luis Martinez

de Cuba para a Nicarágua



Luis Martinez, uma das mais antigas marcas cubanas, renasce em Estelí, Nicarágua, tendo como proprietários e criadores do seu relançamento, duas famílias, Fuente e Newman, que juntas contam com mais de duzentos anos de experiência no fabrico de charutos.

O criador da marca, Luis Martinez, foi um dos primeiros a fundar uma fábrica de charutos em Cuba. Começou em 1876 com apenas vinte anos de idade. A sua receita era produzir apenas pequenas quantidades com os melhores tabacos que pudesse adquirir.

Em 1892, quando é fundado o Partido Revolucionário Cubano, por José Martí, que tinha a particularidade de recrutar para as suas fileiras trabalhadores das fábricas de tabaco, Don Luis, obrigado pelas circunstâncias, decide partir para o ponto mais a sul dos Estados Unidos, as ilhas Key West na Florida. Com os trabalhadores que o acompanharam refaz a fábrica e continua aí a sua produção, onde fica umas largas dezenas de anos, mantendo sempre o seu lema inicial, apenas as melhores folhas de tabaco e em quantidades limitadas.

Cento e trinta anos após, em 2006, dá-se o relançamento da marca na Nicarágua. Os novos charutos Luis Martinez são totalmente manufacturados naquele país, com uma liga de maturação superior a três anos composta de folhas de tabaco das Honduras e da Nicarágua. Para a subcapa foram escolhidas sementes de tabaco cubanas plantadas em solo nicaraguense, enquanto que a capa é plantada ao sol – sun grown - em solos muito férteis do Equador. A combinação das folhas destes três países criou um charuto com grande suavidade e consistência.

O reconhecimento foi rápido pela imprensa europeia especializada. O European Cigar Cult Journal já considerou a marca uma das melhores relações preço /qualidade dos últimos anos.■



Prazer Supremo

Whiskies de Malte e charutos



O SMC ou Single Malt Club é um clube português 100% dedicado à divulgação dos néctares destilados exclusivamente de malte. Este clube tem permitido aos portugueses desfrutarem de alguns dos whiskies mais raros e exclusivos que se produzem por aí. Em homenagem ao SMC, destacamos nesta edição os melhores spirits que este já nos deu a conhecer, com os nossos conselhos sobre os puros ideais para os acompanhar.

1. Port Ellen, 1979 (3rd release), 24 anos, Cask Strength 57,3% (Islay): “já não se fabrica mais” porque a destilaria fechou, até dá vontade de chorar – Força 10: Montecristo nº2 ou Cohiba Maduro 5 Genios.

2. Laphroaig, Vintage 1987, 19 anos, Cask Strength 53,4% (Islay): bomba de frutas e especiarias, desde banana a paprika - Força 9: Montecristo Edmundo, Cohiba Siglo VI ou Ashton VSG Wizard.

3. Ardbeg Uigeadail (aprox. 14 anos), Cask Strength 54,2% (Islay): uma agradável surpresa para um malte aparentemente simples – Força 8: Partagas Lusitanias, Trinidad Robusto Extra ou Fuente Fuente Opus XXX Belicoso.

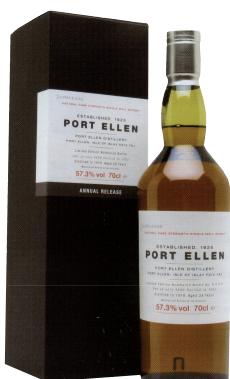
4. Highland Park, 1977, 28 anos, Single Cask, Cask Strength 48,5% (Orkney Islands): uma relíquia, só 217 garrafas para aquecer de aromas de frutos secos todo o mundo – Força 7: Juan Lopes Selection nº2, Partagas P2 ou Davidoff Puro Dominicano.

5. Talisker, 1981, 20 anos, Sherry Wood, Natural Cask Strength 62% (Isle of Skye): aromas medicinais e minerais intermináveis – Força 7: Romeo e Julieta Short Churchill ou Hoyo de Monterey ou La Aurora Preferidos Platinum.

6. Dallas Dhu, 1981, Duncan Taylor, 25 anos, Single Cask, Cask Strength 57,5% (Speyside) : acabamento em Porto, 232 garrafas, complexidade sem igual, final longo com amêndoas torradas – Força 6: Bolivar Belicosos Finos ou Carlos Toraño Virtuoso Crescendo.

7. Springbank, 1989, 14 anos, Port Wood, Cask Strength 52,5% (Campbeltown) – cheio de fruta madura e aromas fumados – Força 6: Partagas D4, Cohiba Robusto ou Davidoff Robusto Millenium Blend.

Não tem, nem deve, atirar-se de cabeça a maltes tão complexos se ainda não provou algumas pérolas essenciais da “maltofilia”. Avance para estes em www.whisky.com.pt, não se vai arrepender.



Laphroaig, 10 anos, Cask Strength, 43€ (Islay, Scotland – imbatível, a melhor relação qualidade-preço do mercado, prepare-se para uma explosão de aromas só para os mais fortes);

Lagavulin, 16 anos, 51€ (Islay, Sco. – amor à primeira vista, um mergulho mais leve na turfa);

Springbank, 10 anos, 32€ (Campbeltown, Sco. – feito de forma rústica revela um carácter único com um inconfundível toque salgado);

Highland Park, 18 anos, 59,50€ (Orkney, Sco. – a suavidade das terras altas combinada com o aroma marítimo das ilhas);

Macallan, 12 anos Fine Oak, 45€ (Speyside, Sco. - à falta do Sherry Oak, um óptimo representante dos aromas frutados desta região);

The Balvenie, Portwood, 21 anos, 105€ (Speyside, Sco. – o triunfo do 2º envelhecimento em cascos de Porto; é uma honra ter o nome de Portugal associado a esta maravilha);

Conjunto de 6 Copos SMC, 14€ (uma pechincha sem igual que lhe vai permitir apreciar “maltes” como nunca imaginou).■

É uma herdade portuguesa, concerteza

O Clube de Campo Vila Galé é uma casa grande e acolhedora aberta há sete anos, apenas com oitenta e um quartos. Tem um silêncio que convida à leitura na piscina ou debaixo do alpendre do Pavilhão de Caça. Para isso, pode pedir na recepção todos os jornais e revistas que pretende ler para cada dia da sua estadia. Estamos numa herdade de mais de 1.600 hectares com 110 hectares de vinha, olivais, pasto, barragens próprias, cortiça... uma verdadeira herdade alentejana com o quiosque mais perto fica uns quinze quilómetros.

A Herdade tem uma magnífica piscina de adultos junto à qual está o Clube NEP e, para entreter as crianças com várias actividades, uma piscina para crianças e uma outra interior junto ao SPA. Os quartos comunicantes são bons, embora sem grande luxo, com mobília tradicional alentejana e virados para o olival. No exterior, mesas e cadeiras, com o silêncio a ser interrompido, pontualmente, por algumas cegonhas.

Durante uns dias, deixar a cidade e encontrar naquela casa o verdadeiro descanso é recomfortante. Cavaqueamos com outros seres deste planeta no alpendre, amolecidos pelo calor na hora da sesta, ou ao final da tarde, saboreando uns vinhos da herdade. O director do hotel e alguns empregados, ao fim de um dia, já nos tratam pelo primeiro nome e no restaurante servem-nos a gastronomia típica num ambiente acolhedor. No bar, encontramos entretenimento nocturno com artistas simples mas com amor ao seu trabalho, uma colecção de jogos, setas, matraquilhos, bilhar, entre outras actividades.

Os apaixonados pela gastronomia da região têm em Beja, a duas dezenas de quilómetros, alguns restaurantes de visita obrigatória. Aproveite uma noite quente e não falhe a esplanada do Pulo do Lobo. A sul, na povoação de Entradas, os dois restaurantes da aldeia têm pratos típicos e bem confeccionados. Destaque para o Celeiro, onde depois de uma fantástica sopa de cação podemos desfrutar calmamente de um charuto.

Apareça lá na herdade e verá que vale a pena. Na internet, com descontos, o quarto com pequeno-almoço na época alta ronda os setenta euros. No Clube de Campo Vila Galé sentimo-nos na “nossa” herdade, pelo menos naquela que



Perdomo

Três gerações unidas



Nick Perdomo Jr., Presidente da Tabacalera Perdomo, nasceu em solo americano há pouco mais de 40 anos e pertence à terceira geração de uma família cubana. Tal como a Perdomo, surgiram na década de noventa, uma série de grandes produtores que, expropriados pelo regime cubano na década de sessenta, levaram décadas a refazer as suas vidas, mas conseguiram o sucesso e reconhecimento internacional.

Sílvio Perdomo, o seu avô, viveu sempre nos arredores de Havana e percorria diariamente, na sua bicicleta, mais de vinte quilómetros para trabalhar como torcedor em La Habana. Durante oito anos, até 1945, pedalou para a fábrica H. Upmann, e nos catorze anos seguintes, até 1959, pedalava o mesmo caminho mas para a fábrica que ficava na rua paralela, a Partagás. Nesta fábrica desempenhava já funções superiores no controle de fabrico e, naquele ano, decidiu que, com toda a experiência adquirida durante mais de vinte anos, seria a altura adequada de fundar a sua própria fábrica. Com o seu filho Nick Perdomo, consegue reunir o dinheiro e autorizações para iniciar a actividade. A nova fábrica era muito pequena, apenas com uma meia dúzia de torcedores hábeis que conhecia.

Ainda não tinha sequer terminado a implementação da fábrica, quando, poucos meses mais tarde, cai Fulgêncio Batista. Tido como amigo do anterior ditador, e incriminado por fazer charutos e oferecê-los a Batista, o novo regime nacionaliza a sua fábrica de charutos, tal como fizera com todas as outras, mas encarcera e tortura Sílvio durante quinze anos. O seu filho Nick também é detido e interrogado. Referenciado como próximo do governo anterior, teve a "sorte" de ser baleado e ser entregue para tratamento à Igreja Católica que o tratou e apoiou na fuga para os Estados Unidos. Naquele país, é acolhido como refugiado em Baltimore, onde nascem os seus dois filhos – Nick Jr e Billy. Durante anos fez vários trabalhos menores, mas a sua preocupação constante era o seu pai, que conseguiu resgatar de Cuba logo após a sua libertação.

A vingança serve-se fria. Liderado pela "sede" e determinação de quinze anos de cárcere, o patriarca, após pisar solo americano, e logo no dia seguinte, junta as três gerações da família para dizer que quer voltar a ter uma fábrica de charutos. A fábrica e a marca Perdomo teria de ser maior e tão ou mais reconhecida que as marcas cubanas.

Marcados os passos curtos, mas firmes, em 1991 toda a família parte para Miami para uma zona onde ainda se encontram os escritórios de várias gerações de exilados cubanos ligados ao tabaco – Little Habana.

O arranque deu-se com os braços da família e das mulheres, seis pessoas. Nick Jr. durante dezanove meses trabalhava das seis às três nos charutos e das quatro em diante, como controlador aéreo, no turno da noite, que havia escolhido.

Dirigindo os negócios e comprando o tabaco a antigos colegas e amigos do seu avô que estavam estabelecidos nas Key West, curiosamente o ponto do Estados Unidos

mais próximo de Cuba, verifica que as margens eram muito pequenas e era preciso dar uma nova dimensão ao negócio.

Em 1996 abre a fábrica em Esteli, na Nicarágua, renova-a no final do século e introduz, pela primeira vez em todas as fábricas de charutos um sistema de desinfestação permanente por criptogénio. Ao introduzir o frio em várias fases do processo na armazenagem de tabaco, sempre com um mínimo de três anos, afasta qualquer possibilidade de qualquer contaminação pelo bicho do tabaco, conhecido por se alimentar das suas folhas, o *Lasioderme serricus*. O patriarca, Sílvio Perdomo, ainda vem a conhecer a fábrica e morre seis meses depois.

Hoje a fábrica tem mais de quinhentos trabalhadores, está em projecto uma nova fábrica a umas centenas de metros e já produz para a marca e para terceiros mais de vinte milhões de charutos totalmente manufacturados por ano.

A introdução da marca no nosso país foi feita com um charuto manufacturado e suave, com um custo reduzido, e um sucesso de vendas em vários países, os Perdomo Fresco.■



PERDOMO CIGARS PERDOMO

ESV

Nicarágua
Capa madura de origem africana, cameroon wrapper, com mínimo de três anos de maturação.

Robusto Tubo – PVP €9,50
(5 5/8 x 48)

PERDOMO CIGARS PERDOMO

Habano

Nicarágua
Capa Corojo de semente cubana com fermentação tripla

Robusto (5 x 52) – PVP €4,50
Toro (6 1/2 x 54) – PVP €4,90

PERDOMO CIGARS PERDOMO

PERDOMO CIGARS PERDOMO

PERDOMO CIGARS PERDOMO

PERDOMO CIGARS PERDOMO

Lot 23

Nicarágua
Capa Equador madura

Robusto (5 x 50) – PVP €3,90
Toro (6 x 50) – PVP €4,20

PERDOMO CIGARS PERDOMO



Destaques Lojas



Colibri Cyclone
PVP €68,00



Humidificador Montecristo
PVP €395,00



Guilhotina Aitor
PVP €105,60



Fura-Charutos
PVP €12,90

4 Kilos 2006

Este é só para os fanáticos do vinho, para os apaixonados, para os doentes, para os "wine freaks". Este é o nome da "next big thing" em Espanha! É um projecto meio louco, um vinho lunático, um conceito desvairado. Mas enfim, vindo de quem vem, outra coisa não seria de esperar. É o vinho novo, o projecto presente, de Francesc Grimalt, dinamizador e progenitor dos vinhos Ànima Negra, um dos cometimentos mais arrojados do vinho Balear. Mas, aparentemente, não o suficiente para Francesc Grimalt que sonhava com algo mais pessoal, mais íntimo, mais despojado... e mais arrojado!

Um projecto louco, com um nome aparentemente irracional, 4 kilos. Tudo porque o investimento inicial foi quase nulo, 4 milhões de pesetas em calão antigo, ou seja 24.000 euros! Uma ninharia, nada, absolutamente nada para fazer uma adega, comprar uvas, barricas, garrafas, rolhas... e lançar uma marca no mercado! Mas foi mesmo esse, e só esse, o investimento inicial para fazer este primeiro e, por enquanto único, 4 Kilos da colheita 2006.

Poucos meios técnicos, mas uvas extraordinárias! Neste caso, a expressão pura do Cabernet Sauvignon e da sua querida Callet, uma variedade autóctone das ilhas Baleares, aqui numa vinha de quase 50 anos. Uma expressão subtil e delicada, de penetrante limpidez, terrosa e mineral, uma expressão mais preocupada em mostrar a essência do vinho e da vinha que em seduzir com fogos e inconsequentes fogos de artifício. Um vinho para os puros de coração, para os românticos, para os que acreditam na expressão franca dos sentimentos!■

Disponível em www.winept.com
PVP €26,70



Um Hedonista na Adega

Jay McInerney

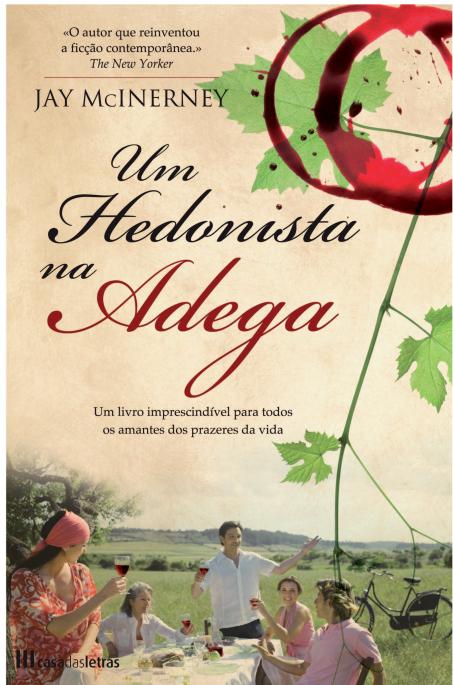


Considerado por muitos o melhor crítico de vinhos dos Estados Unidos, Jay McInerney reúne neste livro mais de cinco anos de pesquisa sobre os melhores vinhos do mundo. Informa-nos, de uma forma simplesmente deliciosa, do que há de novo, do que se mantém duradouro e do que é surpreendente, dando ao leitor um treino completo e único do seu paladar. Este livro é um indispensável guia para um mundo sem limites de néctares quase divinos.

O vinho pode dar-nos um prazer tão intelectual como sensual: é um tema de conversa inesgotável. Num plano ideal, a apreciação do vinho deve alternar harmoniosamente entre o consumo, o prazer, a contemplação e a análise. Os amantes de vinho podem aqui alargar os seus horizontes, descontrair, e ver o vinho como um outro aspecto da arte de bem viver. McInerney julga os vinhos com sabedoria, as suas anedotas são divertidas e as suas referências literárias impecáveis. Nem todos os livros sobre vinho são boas leituras: este é-o seguramente.

Jay McInerney nasceu em 1955 no Connecticut. Trabalha como jornalista free-lancer para as melhores revistas americanas e há mais de uma década que assina uma coluna sobre vinhos na revista House & Garden.

Paralelamente, é considerado um dos primeiros nomes da ficção contemporânea com sete romances publicados (5 já traduzidos em Portugal) e tem mais um livro sobre o vinho: *Bacchus and Me*. ■



TopCharutos

Villa Zamorano Intenso
PVP €2,50



Cohiba Maduro Secretos
PVP €8,80



Perdomo Fresco Robusto
PVP €2,80



Hoyo de Monterrey Petit Robustos
PVP €6,80



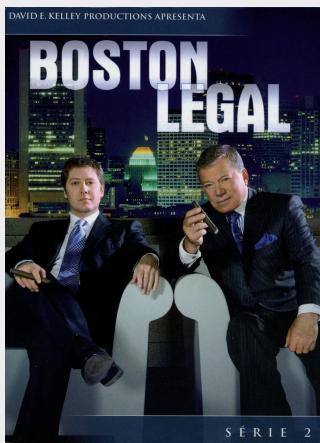
Dunhill Robusto
PVP €6,50



Boston Legal

Esta série conjuga magistralmente casos jurídicos actuais com um humor imbatível. Aqueles são os advogados que, se tivéssemos dinheiro, seriam os nossos. Mas aquela sociedade de advogados diz-nos mais do que isso: só com empenhamento e muito prazer naquilo que se faz se conseguem atingir os objectivos. E depois o prazer supremo acontece quando dois – Amigos – se encontram ao fim do dia, na varanda do seu escritório, a degustar um bom charuto e a apreciar um malte escocês.

Aí faz-se o balanço dos “casos”... da vida, dos sentimentos e de tudo o que com ela se relaciona. Adam Shore (James Spader) e Denny Crane (William Sharner) são únicos e os personagens de uma série imperdível!■



Boston Legal – Série 2 – 27 episódios
Disponível em www.fnac.pt
PVP €44,95

Habanos que voltam

As séries limitadas de charutos habanos caracterizam-se pela escolha criteriosa das suas folhas de tabaco e pela inovação dos seus formatos.

Para integrar o portfolio regular de duas marcas – H. Upmann e Hoyo De Monterrey – foi efectuada uma “repescagem” de duas vitolas que tiveram excelente aceitação comercial quando foram lançadas como Edición Limitada.

A marca H. Upmann recoloca no mercado o Magnum 50, uma vitola Gran Robusto, que fora edição limitada no ano de 2005, acrescenta-lhe uma segunda cinta vermelha com o nome da vitola. De fortaleza média será comercializada, em breve, no novo tubo de alumínio da marca H. Upmann.

Apresentação – Caixa de 25 charutos

Preço – €262,50

Ring 50 – 20 mm

Comprimento 6 2/6 polegadas – 161



Dentro das edições limitadas do ano de 2004 é recuperada, com a suavidade que caracteriza a marca, a vitola Epicure Especial da Hoyo de Monterrey, a qual terá, tal como a anterior, uma segunda cinta com o nome da vitola. Para este formato, com o nome de fabrico de Gordito, será lançado um tubo de alumínio com novo design que esperamos disponibilizar ainda antes do final do ano.■

Apresentação – Caixa de 10 charutos

Preço €95,00

Ring 50 – 20 mm

Comprimento 5 1/2 polegadas – 141 mm

Restaurante Postrio

O Venezian, um dos mais luxuosos e agradáveis hotéis de Las Vegas, tem uma zona de centena e meia de lojas e restaurantes, numa área chamada Grand Canal Shops. Esta zona comercial é uma réplica fiel da arquitectura de Veneza com os seus canais, ruas estreitas e passeios de gôndola. Na praça de S. Marcos, marcamos jantar no Postrio.

O seu criador, Wolfgang Puck, de nacionalidade austríaca, reconhecido pela sua paixão culinária e inovação, despertou para a culinária aos catorze anos. Com a expertise de mais de dez anos de aprendizagem em França, Hollywood foi o seu primeiro destino nos Estados Unidos, onde foi Chef de conceituados restaurantes. Com uma visão do futuro, elege Las Vegas, a cidade do entretenimento e gastronomia, e abre o Spago, na Sunset Strip, em 1982.

Autor de seis livros de culinária e colunista nos principais jornais norte-americanos, um dos pontos altos da sua carreira foi precisamente em 2007 ter sido escolhido



pela associação de editores de revistas de gastronomia - Nation Restaurant News - como o Chef do ano.

A esplanada do Postrio é seguramente uma experiência gastronómica de eleição, com um serviço excelente, um staff com uma apresentação e sincronismo notáveis e pratos de degustação com um "design" e confecção de rara qualidade, de inspiração mediterrânica com um toque americano.

Após um "romance" com aquele espaço de mais de duas horas, na casa do Melhor Chef de 2007, a surpresa de um preço justo, e o desejo sincero de repetir em breve experiência tão sedutora.■

Avo Tesoro

A Davidoff lançou recentemente no mercado a série limitada de charutos com o nome comercial "Avo Tesoro 2008 Limited Edition".

Para a liga dos charutos foram escolhidas folhas de elevada maturação de Piloto Cubano, San Vicente e Olor, sendo a capa, já tradicional nestas séries, plantada ao sol, de cor escura, e proveniente do Equador. O charuto apresenta fortaleza, aromas e sabores a especiarias.

Os charutos "Tesoro" são apresentados numa caixa sóbria de madeira de cedro, de excelente construção, apenas com uma cinta de cor bronze colocados no pé de cada um dos vinte charutos.■



CigarWorld The best of life

Director António Lobato de Faria . **Director Adjunto** Pedro Cunha Martins . **Colaborador** Rui Falcão . **Projecto gráfico** Fátima Gramaxo .
Propriedade CigarWorld - Artigos de Fumador, Lda . **Redacção** Av. Casal Ribeiro, nº18, 6º, Lisboa . **Tel.** 239 83 60 00 . **Fax** 239 82 82 82
E-mail revista@cigarworld.pt . **NIF** 504 192 477 . **Periodicidade** Trimestral . **Tiragem** 7500 Exemplares .
Tipografia Ediliber, Lda . **Nº Depósito Legal** 256 891/07 . **Nº de Registo na E.R.C** 125204

CigarWorld

Telf: 808 10 2447
Fax: 239 82 82 82
info@cigarworld.pt

Loja 1:

El Corte Inglés . Piso 0
Av. António Augusto Aguiar, nº31
1069-189 Lisboa - Portugal
Telf./Fax. 21 383 22 76

Loja 2:

El Corte Inglés . Piso -2
Av. da República, nº 1435
4430-999 Gaia - Portugal
Telf./Fax. 22 375 76 68